

# 2019 april

CCN Bunnik · Lente

---

**Terrine van kalf en tonijn met gelei van zure bom**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsnek	1	kg
kalfsfond (flacon)	2,5	dl
wups, grof	500	g
verse tonijn	500	g
zure bommen met uitlekvocht*	1	pot
gelatine*	4	blaadjes
tonijn (met vocht)	1	blikje
zaanse mayonaise	6	el
ansjovisfiletje	1	
kappertjes	2	el
rucola*	100	g

**Terrine**

- Bestrooi het vlees met peper en zout en braad rondom aan.
- Doe over in de snelkookpan, voeg de wups, de kalfsfond en zoveel water toe dat het vlees net onder staat en laat in ca 1 uur gaar stoven.
- Maak ondertussen de gelei (zie hieronder).
- Zet de snelkookpan in de gootsteen en laat koud water over het deksel lopen.
- Open de pan, neem het vlees eruit en zeef het kookvocht.
- Pluk en snijd het vlees in kleine stukjes.
- Snijd de tonijn in brunoise, breng op smaak met olie, peper en zout.

**Gelei van zure bom**

- Meet 2 dl. van het vocht van de zure bommen af.
- Geef één augurk aan het tweede gerecht, snijd twee augurken in brunoise en neem de overige augurken mee naar huis.
- Zet 1 dl op het vuur en verwarm.
- Meng de in water geweekte gelatine erdoor, meng met de rest van het vocht en de brunoise van augurk, stort uit op een plateau en laat opstijven in de koeling.

**Tonijnmayonaise**

- Open het blikje en doe samen met het vocht over in een hoge maatbeker.
- Voeg de mayonaise, ansjovis en kappertjes toe en meng tot een gladde saus.
- Breng op smaak met peper en zout en doe over in een spuitflesje.

**Presentatie:**

- Zet een steekring van 7 cm in het midden van het bord. Bouw de terrine op door te beginnen met een laag tonijntartaar, laagje gelei, een laag vlees, laagje gelei, laagje tonijn, laagje gelei en eindig met een laagje vlees.
- Garneer met de rucola, de mayonaise en de kappertjes.

## Iberico ham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
iberico ham, dun gesneden	250	g

Iberico ham

- Leg de plakken ham aangesloten op een stuk plastic folie
- Dek af met plastic folie en snijd er een vierkant van (bewaar de afsnijdsel van de ham), totaal 10 vierkanten.
- Leg de vierkanten strak op de borden.

## Aardappelsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel, vastkokend	200	g
augurk (van 1e gerecht)	1	
kappertjes	1	el
zaanse mayonaise	2	el
bieslook	0.5	bosje

Aardappelsalade

- Schil de aardappelen en snijd in brunoise.
- Blancheer de aardappelblokjes 2 minuten in kokend en gezouten water.
- Snijd de augurk in brunoise.
- Hak de bieslook fijn.
- Snijd de hamafsnijdsels heel fijn.
- Maak een salade van de aardappel, augurk, mayonaise, stukjes ham, kappertjes en bieslook.

## Spinazie-mousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	300	g
ijsblokjes		
koksroom	1,5	dl

Spinazie-mousseline

- Blancheer de spinazie en koel terug in ijswater.
- Verwarm de room, voeg de spinazie toe en pureer het geheel.
- Druk door een zeef en doe over in een schenkan.

## Morille-schuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles*	20	g
runderbouillon* (fles)*	6	dl
madeira*	2	dl
sjalotjes*	2	
champignons*	250	g
boter*	50	g
kookroom*	2	dl
gelespessa sosa*	2	g

### Morille-schuim

- Laat de gedroogde morilles zo lang mogelijk weken in 2 dl runderbouillon en 2 dl Madeira.
- Snipper de sjalotjes en snijd de champignons in plakjes.
- Smoor in wat boter het sjalotje met de champignons.
- Blus af met de rest van de runderbouillon en het weekvocht van de morilles.
- Laat inkoken tot 1 dl.
- Voeg de room toe en laat ca 5 minuten goed doorkoken.
- Zeef de saus en doe over in een sauspantetje.
- Voeg de Gelespessa toe om de saus iets te binden.
- Schuim vlak voor het uitserveren op met een staafmixer.

## Aardappelkrokantje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappels	2	
spirelli apparaat		

### Aardappelkrokantje

- Schil de aardappel en maak mooie slierten dmv het Spirelli apparaat.
- Frituur in een wok of in de frituurpan krokant.
- Laat uitlekken op keukenpapier en zout na.

## Gepocheerd eitje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kakelverse eitjes	10	
azijn		

### Gepocheerd eitje

- Zet een grote pan met water op het vuur en voeg een scheutje azijn toe.
- Breng het water aan de kook, breek de eitjes erin en zet het vuur laag.
- Laat de eitjes pocheren tot het wit gestold is maar de dooier nog vloeibaar.
- Neem uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken.
- Steek het dooiertje uit met een uitsteekrondje en warm vlak voor het uitserveren het eitje op in een beetje heet water.

### Presentatie:

- Leg met behulp van een stekertje de aardappelsalade in het midden van het bord op het vierkantje van de ham.
- Leg hierop het gepocheerde eitje.
- Giet de spinazie-mousseline er overheen.
- Garneer met de gefrituurde aardappelslierten.
- Werk af met het morilleschuim.



## Tarte tatin en schuim van witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baby witlofstronkjes	10	
citroensap	2	el
poedersuiker	2	el
suiker	200	g
bladerdeeg (dv)	5	plakjes
bakvormpjes (ca 7 cm)	10	
witlof*	300	g
suiker*	20	g
volle melk*	3	dl
gelatine*	2	blaadjes
gaspatronen*	2	
parmezaanse kaas	200	g
tahoon cress*	1	bakje

### Tarte tatin van witlof

- Smeer de bakvormpjes in met een beetje boter.
- Halveer de witlof en verwijder indien nodig de harde onderkant of kern.
- Smelt roomboter in een brede koekenpan waar alle stronkjes naast elkaar in passen en bak de witlof in ca. 10 minuten gaar en een beetje bruin. Wentel ze af en toe om.
- Als de stronkjes bijna gaar zijn, besprenkel ze dan met de citroensap, strooi de poedersuiker erover en laat een beetje karamelliseren.
- Zet het vuur uit en laat de witlof afkoelen in de pan
- Leg twee halve stronkjes witlof met de bolle kant naar boven in het bakvormpje.
- Doe de suiker met 1 el water in een steelpannetje en laat karamelliseren.
- Bedruip de witlof met de karamel.
- Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol uit tot een grote lap.
- Steek hier 10 rondjes uit met dezelfde grootte als het bakvormpje waar de witlof in zit.
- Bedek de witlof met het bladerdeeg en druk de randen goed aan (binnen de rand dus niet op de rand).
- Prik met een scherp mesje of een saté prikker een paar gaatjes in het deksel.
- Zet in een oven op 180° C. tot het bladerdeeg goudbruin is.
- Laat een beetje afkoelen, keer om en haal de taartjes uit de vormpjes.

### Witlofschuim

- Snijd de witlof in ragfijne reepjes.
- Laat de gesneden witlof aanzweten in een koekenpan met een klontje boter en breng op smaak met peper en zout.
- Bestrooi de witlof met de suiker en laat karamelliseren.
- Voeg de melk toe en laat 5 minuten zachtjes garen.
- Doe over in de blender en mix tot een glad geheel.
- Zeef de massa en roer de in koud water geweekte gelatine erdoor tot de gelatine is opgelost.
- Zeef nogmaals en doe over in een sifon en belucht met 2 patronen.

Klets kopje:

- Rasp de kaas op de grove rasp.
- Maak op een met bakpapier beklede bakplaat (die geschikt is voor de magnetron) kleine bergjes (ter grootte van een walnoot) en zorg dat de kaas gelijkmatig is verdeeld.
- Zet de bakplaat gedurende anderhalve minuut in de magnetron op stand 4 (800 W).
- Haal de bakplaat er uit en laat de koekjes afkoelen en hard worden.

Presentatie:

- Leg de tarte tatin in het midden van het bord.
- Spuit op het laatste moment een flinke toef witlofschuim op het taartje.
- Garneer met blaadjes van de tahoocress en het klets kopje.



## Tagliatelle met inktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
olijfolie	2	el
pastameel (00)	450	g
inktvisinkt	1	el
verse basilicum	50	g
olijfolie extra vergine	2	dl
tomaten	4	
witte wijnazijn	2	el
basilicum	20	blaadjes
knoflook	1	bol
tomatenpuree	1	el
rode peper	1	kleine
saffraan	0,05	g
mayonaise		
pijlstaartinktvis	400	g

### Tagliatelle

- Klop in een grote kom de eieren met een snufje zout en de olijfolie goed door elkaar.
- Voeg beetje bij beetje het pastameel toe en kneed tot een elastisch deeg.
- Meng de inkt er doorheen en kneed tot een bal.
- Dek af met plasticfolie en laat een half uur rusten.
- Verdeel het deeg in stukken en haal deze een aantal malen door de pastamachine op de ruimste stand (stand 0).
- Zet de pastamachine daarna op een steeds kleine stand en haal het deeg erdoor. Eindig met stand 5.
- Snijd het deeg met de hand of met de machine in brede tagliatelle-linten.
- Leg ze op een droge theedoek.

### Basilicumolie

- Blancheer de basilicumblaadjes in gezouten water.
- Koel af in ijswater en druk het vocht er goed uit.
- Verwarm de olie tot 80° C. en voeg de basilicum toe.
- Laat even infuseren en meng het daarna minimaal 5 minuten in de blender op de hoogste stand.

### Pistou

- Ontvel de tomaten en snij het vruchtvlees brunoise.
- Meng de tomatenblokjes met de azijn, fijngesneden basilicum, peper en zout.
- Verwarm de olijfolie, maar laat het niet koken.
- Giet de hete olie over het tomatenmengsel en laat alles op keukentemperatuur komen.

### Rouille

- Pel de knoflook en hak alles fijn in de blender.

- Doe er de tomatenpuree, de schoongemaakte peper en saffraandraadjes bij.
- Giet de olie erbij en hak alles fijn.
- Meng het geheel met enkele eetlepels mayonaise.
- Doe over in een groene spuitzak.

#### Inktvis

- Maak de inktvis schoon, haal de balein eruit en snij de inktvis in dunne reepjes.
- Verhit een beetje olie en bak de inktvisreepjes zeer kort op hoog vuur.
- Kook de pasta in gezouten water in enkele minuten gaar.
- Giet af en meng de pistou er door.

#### Presentatie:

- Draai de warme tagliatelle met een vork tot een nestje op een diep bord.
- Schik de inktvis er bovenop.
- Werk af met een paar toefjes rouille.
- Druppel er nog wat basilicumolie over en garneer met wat gescheurde blaadjes basilicum.



## Hollandse lamsrug met bulgur, tuinbonen en zoete knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets (ca. 800 g)	2	
knoflook	20	teentjes
lamsracks (2 koteletjes per persoon)	2	
olijfolie	1	dl
honing	1	el
tijm	3	takjes
grove bulgur	200	g
hazelnoten	20	
hazelnootolie		
tuinbonen (dv)	1	kg
knoflook*	2	bollen
bruine basterdsuiker*	2	el
balsamicoazijn*	2	el
olijfolie*	2	el
rock chives*	1	bakje

### Lamsfilet:

- Verwarm de oven voor op 120° C.
- Kruid de lamsfilets met zout en peper, wrijf in met doorgesneden knoflooktenen (de knoflooktenen gebruik je hierna voor de zoete knoflook).
- Braad de lamsfilets kort aan in olie en een klontje boter.
- Zet met een kernthermometer in de oven en laat garen tot een kerntemperatuur van 56° C.
- Laat rusten onder de aluminiumfolie en houd warm.
- Trancheer in mooie plakjes.

### Lamsracks:

- Ris de blaadjes van de takjes tijm en maak een marinade van de olijfolie, honing en tijm.
- Bestrooi de lamsracks met peper en zout en smeer in met de marinade.
- Braad rondom aan.
- Zet met de kernthermometer in de oven op 120° C. en laat garen tot de kerntemperatuur 56° C. is
- Laat rusten onder aluminiumfolie en houd warm.
- Trancheer de koteletjes tussen de botjes.

### Bulgur:

- Kook de bulgur in gezouten water in ca 8 minuten gaar.
- Plet de hazelnoten m.b.v. een steelpannetje of hak ze grof op een snijplank.
- Rooster de hazelnoten in een koekenpan met een scheutje hazelnootolie en laat afkoelen.
- Schep de hazelnoten door de bulgur.

### Tuinbonen:

- Verwijder het witte vlies van de tuinbonen en gooi de witte omhulsels weg.
- Verwarm de tuinbonen vlak voor het uitserveren met een klontje boter, peper en zout.

Zoete knoflook:

- Blancheer 20 gehalveerde knoflooktenen driemaal, steeds beginnend met koud, schoon water.
- Bak de knoflook in olijfolie en bestrooi met peper en zout.
- Karamelliseer de knoflook met de basterdsuiker.
- Voeg de balsamicoazijn en wat extra olijfolie toe en laat het geheel nog een stoven.

Presentatie:

- Leg op het bord een streep bulgur.
- Schik hier een lamskoteletje en twee plakjes lamsfilet tegenaan.
- Garneer met de tuinbonen, zoete knoflook en de chives.



## Citroentaartje met merengue en ijs van olijfolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	100	g
zout	3	g
boter	100	g
eieren (één eiwit bewaren, voor de merengue)	2	
bloem	200	g
citroen	1	
citroensap	1	dl
suiker	140	g
koksroom	1,5	dl
eieren	4	
gelatine	3	blaadjes
(één van het deeg)	2	eiwitten
agar-agar	4	g
citroenen	2	
melk	5	dl
room	1,5	dl
glucose	50	g
olijfolie	3	dl
napoleonsnoepjes (citroen)	5	
limoencress*		

### Deegbodem

- Roer de suiker, het zout en de boter glad.
- Voeg het ei en één eidooier toe.
- Voeg de bloem toe en meng goed door elkaar.
- Laat 1 uur rusten in de koeling.
- Rol het mengsel uit op een werkvlak en steek er met behulp van een rond stekertje van 7 cm cirkels uit.
- Bak af in de oven op 155° C. tot de rondjes een goudbruine kleur krijgen.

### Citroen crème

- Was de citroen en rasp de gele schil.
- Meng alle ingrediënten behalve de gelatine.
- Verwarm het mengsel al roerend tot 90° C.
- Passeer door een fijne zeef en voeg daarna de vooraf geweekte gelatine toe.

### Merengue

- Maak suikerwater van 1 dl. water en de suiker.
- Zet het pannetje op het vuur, roer tot alle suiker is opgelost en laat het mengsel afkoelen.
- Klop in een schone kom de eiwitten stijf met een beetje van het afgekoelde suikerwater.
- Voeg als de eiwitten stijf zijn in een straaltje de suikerstroop toe.
- Klop het mengsel rustig koud in de KitchenAid en doe over in een groene spuitzak met een

gekarteld mondje.

- Bewaar koel.

Citroengel

- Meng het citroensap, de suiker en de agar-agar met 200 ml water en breng aan de kook.
- Laat het geheel 20 minuten koken en laat daarna afkoelen.
- Draai, als de gel is afgekoeld deze glad in de blender.

Ijs van olijfolie en citroen

- Was de citroenen en rasp de gele schil.
- Verwarm alle ingrediënten behalve de olijfolie en het citroensap tot 82° C.
- Laat het mengsel vervolgens afkoelen tot 4° C.
- Voeg dan pas de olijfolie en het citroensap toe.
- Draai in de ijsmachine tot ijs en bewaar in de vriezer.

Presentatie:

- Plet de Napoleonsnoepjes met een pannetje en hak fijn zodat je een poeder krijgt.
- Maak een veeg van de citroengel op het bord.
- Bestrijk de deegbodem met de citroencrème.
- Spuit de merengue in kleine toefjes op de citroencrème zodat het hele rondje is bedekt.
- Brand de merengue vlak voor het uitserveren af met de gasbrander.
- Plaats het citroentaartje op het bord.
- Leg ernaast een bolletje ijs en bestrooi deze met de limoencress.
- Garneer met de fijngehakte napoleonsnoepjes.